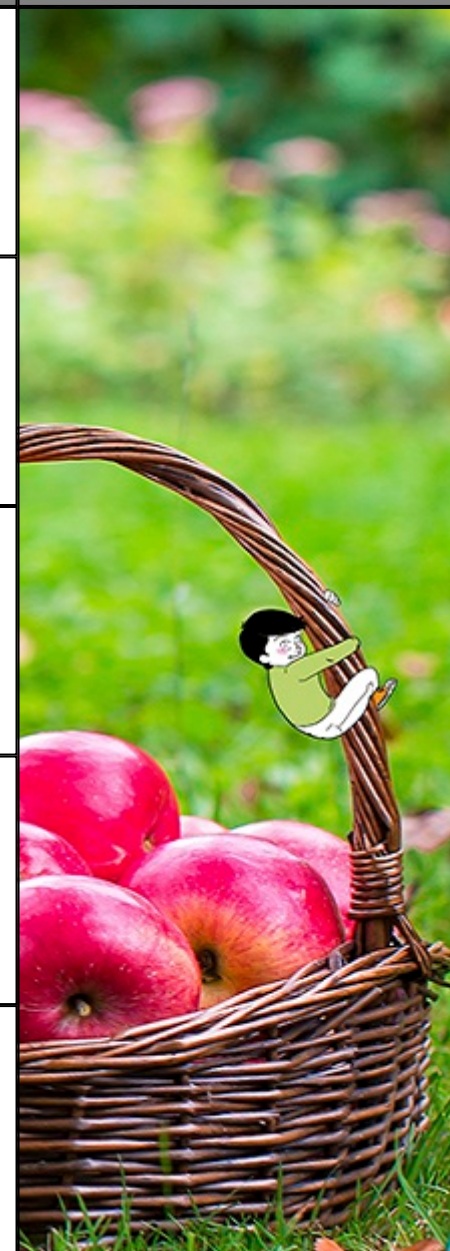


**Evergnicourt**  
**Du 02/12/2024 au 06/12/2024**

Menu



<b>Lundi</b>	<p>Taboulé d'hiver (<b>semoule bio</b>) <sup>Bio</sup>                  Emincé de cuisse de poulet <sup>FR</sup> - Sauce façon blanquette                  /Filet de colin d'Alaska MSC <sup>MSC</sup> - Sauce façon blanquette                  Carottes CE2 <sup>CE2</sup>  <b>Saint Môret Bio</b> <sup>Bio</sup>                  Flan au chocolat</p>
<b>Mardi</b>	<p>Céleri râpé - Sauce façon cocktail                  Gratin de gnocchis, camembert et thym                  Mimolette                  Pomme HVE <sup>HVE</sup></p>
<b>Mercredi</b>	<p>Potage potiron (concentré)                  Rôti de porc <sup>FR</sup> - Sauce champignons                  /Quenelle au brochet - Sauce champignons                  Flageolets cuisinés                  Brie                  Orange <sup>Bio</sup></p>
<b>Jeudi</b>	<p>Salade verte - Vinaigrette à l'échalote                  Chili con carne (à associer à 100g de riz)                  /Chili sin carne (à associer avec 100g de féculent)                  Riz de camargue IGP (100g à associer avec plat)  <b>Gouda Bio</b> <sup>Bio</sup>                  Yaourt surcré(régional)</p>
<b>Vendredi</b>	<p>Cervelas - , cornichons                  /Terrine de légumes                  Filet de colin d'Alaska MSC <sup>MSC</sup> - Sauce Dieppoise                  Purée de pommes de terre et épinards                  Pont l'Evêque AOP <sup>AOP</sup>  <b>Kiwi Bio</b> <sup>Bio</sup></p>



**Les menus sont susceptibles de modification sous réserve d'approvisionnement.  
 Toutes nos viandes sont d'origine française.**